

# Taco de Pescado

**Sirve:** 100 Servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Crema agria sin grasa	3 lb	1 cuarto gl 2 tzas
Mayonesa baja en grasa	2 lb	1 cuarto gl
Cilantro fresco, picado grueso	5 oz	1 cuarto gl
Mezcla de sazónador de Taco, bajo en sodio	11 oz	2 tzas
Repollo (col) verde y morado, rallado	10 lb	2 gl 2 tzas
Filetes de pescado blanco, sin empanizar (ej: bacalao), descongelados si han estado congelados	12.5 lb	
Mezcla de sazónador de Taco, bajo en sodio	12 oz	2 1/4 tzas

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	NA	
Grasa total	6 g	25%
Proteinas	16 g	
Carbohidrato	22 g	
Fibra dietetica	3 g	
Grasa saturada	1 g	4%
Sodio	507 mg	

## Preparación

1. Agregue la crema agria, mayonesa, ½ taza jugo limón, cilantro y 11 oz sazónador de taco a un procesador de alimentos. Procese hasta que estén bien mezclados.
2. Agregue la mezcla de crema agria al repollo y tomates, revuelva hasta que estén bien mezclados. CCP: Manténgalo a 41° F o más frío antes y durante el servicio.
3. Corte los filetes de pescado en piezas de ¾ pulgadas.
4. Mezcle el aceite de oliva, 2 tazas 1 cucharada y 1 ½ cucharadita de jugo de limón y 12 oz de sazónador de taco. Cubra el pescado con la mezcla.

5. Transfiera el pescado a una bandeja para mesa de vapor engrasada. Colóquelo en una sola capa. Descarte el sobrante de la marinada.
6. Hornee en horno convencional a 350° F por 10-15 minutos. En horno de convección a 350° F por 5-10 minutos. El pescado debe de desmenuzarse fácilmente cuando se prueba con un tenedor.
7. Ponga las tortillas en un calentador para prevenir que se rompan cuando se doblen o cocínelas al vapor por 3 minutos hasta que estén calientes para prevenir que se rompan.
8. Rellene cada tortilla de maíz con 2 oz de pescado, inmediatamente antes de servir.
9. Sirva con ½ taza (cuchara No. 8) de mezcla de repollo como acompañamiento.